APTITUDES ET INTÉRÊTS

CE PROGRAMME TE CONVIENT-T-IL?

TU AIMES accomplir des tâches répétitives selon les normes établies ;

TU AS le sens de l'organisation ;

TU AS la capacité de travailler debout pendant de longues heures ;

TU AIMES manipuler des instruments ;

TU AS une bonne résistance au froid ;

TU AS le sens des responsabilités et le souci de l'économie ;

TU AIMES travailler en équipe ;

TU AS une bonne rapidité d'exécution ;

TU AIMES le travail méticuleux.

Vous avez des questions?

Consultez le service d'orientation de votre école

OU

SARCA

Services d'accueil, de référence, de conseil et d'accompagnement

LA FORMATION PROFESSIONNELLE et ses multiples possibilités!

L'obtention d'une diplomation ou d'une qualification

•

Des parcours de formation diversifiés

•

La poursuite d'études collégiales et/ou universitaires

•

Le démarrage d'une entreprise

INFORMATION ET ADMISSION

Centre multiservice des Samares

333, rue Sir-Mathias-Tellier Sud
Joliette (Québec) J6E 6E6

Téléphone : 450 758-3552
Sans frais : 1 866 758-3665

Centre multiservice des Samares

Centre de services scolaire des Samares
Québec

centremultiservice.ca

DEP 5268

Boucherie de détail

Alimentation et tourisme

Centre multiservice des Samares

Un centre de formation qui se démarque

CHOISIR CE PROGRAMME, C'EST APPRENDRE À :

PRÉPARER et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie ;

RÉCEPTIONNER des viandes et des produits ;

DÉBITER des carcasses, des quartiers et des pièces de viande ;

EFFECTUER des coupes de détail et préparer des viandes incluant des abats et des produits complémentaires ;

ASSURER le service à la clientèle au comptoir des viandes.

SPÉCIALISATION PROFESSIONNELLE

- ASP Lancement d'une entreprise

LIEU DE FORMATION

École hôtelière de Lanaudière - Joliette

AUX ENDROITS DE TRAVAIL SUIVANTS :

- Chaînes d'alimentation ;
- Boucheries ;
- Abattoirs et industries de transformation ;
- Salaisons ;
- Épiceries ;
- Charcuteries ;
- Poissonneries ;
- Grossistes de viandes et de volailles.

AFIN D'EXERCER LE MÉTIER DE :

- Bouchère, boucher ;
- Dépeceuse, dépeceur ;
- Désosseuse, désosseur.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Diplôme d'études secondaires ou équivalent reconnu **OU**
- 16 ans au 30 septembre et 3e secondaire en français, anglais et mathématiques **OU**
- 18 ans et les préalables fonctionnels.

EXIGENCES À L'ADMISSION

- ☐ Certificat de naissance émis par l´État civil (original grand format) ;
- ☐ Dernier relevé des apprentissages du MEQ (original) ;
- ☐ S´il y a lieu, le plus récent bulletin de l´année en cours ou profil de formation.

LISTE DE COURS

Métier et formation	15 heures
Hygiène, salubrité et sécurité	45 heures
Outillage et équipement	30 heures
Coupe et préparation des viandes	60 heures
Réception et entreposage	30 heures
Débitage	30 heures
Coupes de détail de l'avant de bœuf	90 heures
Service à la clientèle	75 heures
Coupes de détail de l'arrière de bœuf	120 heures
Coupes de détail de porc	75 heures
Coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée	75 heures
Coupes de détail de volaille	45 heures
Abats et produits complémentaires	105 heures
Intégration au milieu de travail	105 heures
TOTAL	**900 heures**